

トリニティークリスタル

成分名		説明
還元麦芽糖水飴	食品	でんぷんを主原料とし、マルチトール(還元麦芽糖)を75%以上含む。甘味度は砂糖の80~90%で、まるやかで後味が良い。カロリー値は砂糖の1/2(約2Kcal/g)。酸や熱に安定で虫歯の原因になりにくい特性がある。血糖値の上昇やインスリンの分泌にはほとんど影響を与えないため、糖尿病患者の砂糖代替食品として使用されている。
水溶性珪素濃縮溶液	食品	鉱物から抽出した水溶性の珪素溶液。珪素(Si)成分は、骨、関節、血管、皮膚、毛髪、歯、爪などに多く含まれ、生命維持に不可欠な必須微量元素。腱、コラーゲン、血液、皮膚、毛髪、歯や爪などの結合組織を丈夫にする働きをする。
コラーゲンペプチド(ゼラチンを含む)	食品	コラーゲンを小さな分子に分解し、体内に吸収されやすく加工した高純度のたんぱく質。コラーゲンは皮膚や筋肉・内臓・骨・関節・眼・髪などのあらゆる組織で大切な働きをしており、不足しがちなコラーゲンを手軽に摂取できる。
調整ローヤルゼリー	食品	三大栄養素である炭水化物(糖質)、脂質、タンパク質をはじめ、ビタミン、ミネラル、必須アミノ酸など、約40種類以上の栄養をバランスよく含む。独特の酸味を持ちハチミツのように甘くない。ローヤルゼリーは、ひと言でいえば「蜂の母乳」のこと。働きバチが食べた花粉が体内で分解・合成され分泌される乳白色のクリーム状の物質。女王バチの栄養とエネルギー源。ミツバチの幼虫は、初期の3日間ほどの幼虫にもローヤルゼリーが与えられるが、4日目からは通常の蜂房で孵化した幼虫には花粉とミツバチが与えられ働きバチに成長する。一方、「王台」と呼ばれる女王バチ専用の部屋で孵化した幼虫には4日目以降もローヤルゼリーが与えられ続け女王バチに成長する。女王バチは働きバチと比較すると、体長が2~3倍、寿命が30~40倍(3~4年)になる。働きバチは卵を産めないのに対し、女王バチは毎日約1500個の卵を産み続けることができる。女王バチだけがローヤルゼリーを一生食べ続けるため、女王バチの特別食といわれる。
ハトムギ抽出物	食品	ハトムギはイネ科の作物で、タンパク質、ビタミンB1・B2、カルシウム、鉄、食物繊維が多く、アミノ酸もバランスよく含み、栄養価が高い。
化石サンゴ	食品	沖縄県与那国島産の化石サンゴ。良質な74種類ものミネラルを含み、老廃物や汚染物質などを吸着する機能に優れている。
クエン酸	食品添加物	クエン酸は柑橘類の酸味の主成分。食品添加物として、酸味料、pH調整剤などに使用される。クエン酸は食品だけでなく、医薬・化粧品や工業用品など幅広い需要がある。
安定剤(ペクチン)	食品添加物	オレンジやグレープフルーツ、シトラスなど、柑橘類の果皮に含まれるペクチンの安定剤。粘性を高め、食品成分を均一に安定させる。
ビタミンC	食品添加物	ビタミンCは体内では生成されない水溶性ビタミンの一つでアスコルビン酸とも呼ばれる。皮膚や腱、軟骨などの結合組織を構成するコラーゲンの生成に不可欠なビタミン。シミなどの原因になるメラニン色素の生成を抑えるために美白効果や、抗酸化作用の働きも注目されている。
香料(柚子フレーバー)	食品添加物	柚子の香りと風味を与える香料。
甘味料(アセスルファムK)	食品添加物	酢酸を原料とする甘味料。砂糖の約200倍の甘さがある。使用量が少なくてすみ、すっきりと切れのある甘みが特徴で、低カロリーの甘味料として食品全般で広く利用される。
甘味料(スクラロース)	食品添加物	スクラロースは砂糖を原料として作られた甘味料。砂糖の約600倍もの甘味度を持つが、砂糖に近い自然な甘さがある。ごく少量のスクラロースを使用するだけで、十分な甘みを付与することができる。
ヒアルロン酸	食品添加物	ヒアルロン酸は、生体内に広く分布し眼球をはじめ、腱や骨、皮膚に分布し組織細胞を結合する重要な役割を持つ成分。保水性が高く水分保持のため粘性を持つ。細胞と細胞の間に多く存在し、水分の保持やクッションのような役割がある。